

CUPCAKES

Estéle Payany



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

INTRODUZIONE 5

IMPASTO E GLASSE DI BASE 7

Impasto di base per cupcakes	7
Glassa tradizionale con crema al burro	9
Glassa tradizionale allo zucchero a velo	11
Glassa alla meringa	13
Glassa al formaggio fresco	15



CUPCAKES ALLA FRANCESE 17

Cupcakes bretoni	17
Cupcakes 100% cioccolato	19
Cupcakes fiocco di neve	21
Cupcakes calissons	23
Cupcakes stile Francia del sud	25
Cupcakes al limone meringato	27
Cupcakes pralinate	29
Cupcakes di San Valentino	31
Cupcakes ciliegina sulla torta	33
Cupcakes Mont-Blanc	35



CUPCAKES ALL'ANGLOSASSONE... E DAL RESTO DEL MONDO 37

Red Velvet cupcakes	37
Cupcakes alla vaniglia	39
Banana bread cupcakes	41
Cupcakes di Halloween	43
Cupcakes al tiramisù	45
Cupcakes cioccolato	47
Cupcakes principessa svedese	49
Cupcakes agli speculoos	51

CUPCAKES SALATE 53

Cupcakes con zucchine ed erbe	53
Cupcakes alle carote e spezie	55
Cupcakes al prosciutto, olive e cetriolini	57
Cupcakes rosso pomodoro	59
Cupcakes al foie gras e fichi	61



I CONSIGLI PIÙ GOLOSI 62



cupcakes stile

FRANCIA DEL SUD

Per 18 cupcakes

Per l'impasto

2 uova (bio o di gallina ruspante)
100 ml di latte fresco (intero o parzialmente scremato)
La scorza grattugiata e il succo di un limone grande non trattato o bio (80 ml)
18 lamponi
175 g di farina
100 g di zucchero
100 ml di olio d'oliva dolce
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Per la glassa al limone

200 g di formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia®)
La scorza di ½ limone grattugiata finemente
150 g di lemon curd in vasetto

Per la decorazione

18 lamponi freschi
La scorza di 2 limoni non trattati o bio

Tortine morbide, profumate all'olio d'oliva e al limone, con un tocco di lampone per il colore!

Scaldate il forno a 180°C.

Lavorate le uova con lo zucchero, aggiungete la farina, il lievito, il sale e mescolate. Incorporate infine l'olio d'oliva, il latte, la scorza e il succo di limone.

Sistemate i pirottini di carta in uno stampo per muffins, poi riempiteli di impasto per due terzi. Immergete 1 lampone in ogni pirottino, con la punta verso l'alto. Cuocete per 20 minuti, tirate fuori i pirottini dallo stampo e fate raffreddare. Preparate la glassa: sbattete insieme il formaggio fresco, il lemon curd e la scorza di limone. Tenete da parte in frigo fino al momento di guarnire le cupcakes.

Mettete le caramelle in un sacchetto da freezer e rompetele con il mattarello.

Glassate le cupcakes con un sac à poche o con una spatola.

Decorate ogni dolce con un lampone fresco e con la scorza di limone, poi servite.

Il lemon curd, crema al limone da spalmare di origine inglese, si compra nelle gastronomie specializzate o si trova nel reparto cibi etnici del supermercato. Ma potete prepararla anche voi con facilità se avete un po' di tempo (vedi pag. 63).



red velvet CUPCAKES

Per circa 12 cupcakes

Per l'impasto

- 1 uovo grande (bio o di gallina ruspante)
- 70 g di burro morbido
- 120 ml di latte fermentato
- 100 g di farina
- 120 g di zucchero
- 20 g di cacao amaro
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido
- 1 cucchiaino di colorante alimentare rosso
- 1 cucchiaino di aceto bianco o di aceto di sidro
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 pizzico di sale

Per la glassa al formaggio fresco

- 250 g di formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia®)
- 75 g di burro molto morbido
- 120 g di zucchero a velo
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia liquido

Non ci sono negozi americani di cupcakes che non espongano fieramente in vetrina questo irrinunciabile classico del repertorio della pasticceria made in USA.

Scaldate il forno a 180°C.

Setacciate insieme la farina, il cacao e il bicarbonato di sodio. Sbattete il burro e lo zucchero con uno sbattitore elettrico o con un robot, finché il composto diventa spumoso, aggiungete l'uovo senza smettere di sbattere, poi gli ingredienti setacciati, il sale e il latte fermentato. Unite infine la vaniglia, il colorante e l'aceto.

Mettete i pirottini di carta in uno stampo da muffins e riempiteli per due terzi con l'impasto. Cuocete per 20 minuti, tirate fuori i pirottini dallo stampo e fate raffreddare. Preparate la glassa seguendo la ricetta di pagina 15 e aromatizzatela con l'estratto di vaniglia.

Glassate le cupcakes con un sac à poche o una spatola. È la reazione chimica tra il bicarbonato, l'aceto e il latte fermentato che dona quel colore rosso al dolce, rinforzato dal colorante.



cupcakes

ALLE CAROTE E SPEZIE

Per circa 12 cupcakes

Per l'impasto

3 uova (bio o di gallina ruspante)
1 cucchiaio di crème fraîche
60 g di formaggio di pecora a pasta semidura grattugiato
125 g di carote grattugiate
150 g di farina
3 cucchiaini di uvetta
¼ di cucchiaino di cumino macinato
¼ di cucchiaino di coriandolo macinato
50 ml di olio d'oliva
50 ml di vino bianco secco
½ bustina di lievito
Sale e pepe macinato fresco

Per la glassa

150 g di formaggio di capra fresco
150 g di formaggio spalmabile
2 cucchiaini di mascarpone
La scorza di un'arancia bio
Pepe macinato fresco

Per la decorazione

Scorzette d'arancia candite

Per una volta, la «carrot cake» diventa salata!

Scaldate il forno a 180°C.

Sbattete le uova con l'olio e la crème fraîche, unite la farina e il lievito, salate, pepate e mescolate. Incorporate il vino bianco, le carote grattugiate, il formaggio di pecora, l'uvetta e le spezie. Sistemate i pirottini di carta in uno stampo per muffins, poi riempiteli per due terzi e infornate per 25-30 minuti. Nel frattempo preparate la glassa: lavorate i due formaggi con lo sbattitore elettrico per ammorbidirli, poi unite il mascarpone. Aggiungete infine la scorza d'arancia finemente tritata e pepate.

Guarnite le cupcakes con un sac à poche o una spatola, decorate ogni tortino con alcune scorzette d'arancia candite e servite.

Potete anche preparare queste cupcakes mescolando sedano rapa grattugiato e carote.

cupcakes

AL FOIE GRAS E FICHI

Per circa 12 cupcakes

Per l'impasto

3 uova (bio o di gallina ruspante)
1 cucchiaio di crème fraîche
150 g di foie gras di anatra con
i pezzi
150 g di farina
125 g di fichi secchi
¼ di cucchiaino di quattro spezie
50 ml di olio (girasole, semi di
uva...)
50 ml di moscato
½ bustina di lievito
Sale e pepe macinato fresco

Per la glassa

50 g di foie gras di anatra
1 formaggio fresco morbido
(150 g)
100 g di mascarpone
2 cucchiaini di aceto balsamico
di Modena
Pepe macinato fresco

Per la decorazione

4 fichi freschi

Ecco una ricetta davvero insolita!

Scaldate il forno a 180°C.

Ammollate i fichi per 1 ora nel moscato, tagliateli a pezzettini e recuperate il vino.

Tagliate il foie gras in 12 pezzi grossi e conservateli in frigo. Sbattete le uova con la crème fraîche, unite la farina, il lievito e le quattro spezie. Salate, pepate e incorporate il moscato e i fichi.

Sistamate i pirottini in uno stampo per muffins, poi riempiteli per due terzi con l'impasto. Mettete in ognuno un pezzo di foie gras e cuocete per 25-30 minuti.

Nel frattempo preparate la glassa: con uno sbattitore elettrico, lavorate il formaggio fresco con il foie gras fino a ottenere una crema, unite il mascarpone e l'aceto senza smettere di mescolare e pepate se necessario.

Farcite le cupcakes con un sac à poche o una spatola, tagliate ogni fico in tre e decorate i tortini.

È inutile utilizzare un foie gras intero; il blocco (contenente pezzi di foie intero e pezzi di foie sbriciolato) è meno caro e si presta meglio a una presentazione fantasiosa.



12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 319 0



9 788867 533190

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it